Zveřejnění oznámení o schválení standardní změny specifikace výrobku týkající se názvu v odvětví vína, jak je uvedeno v čl. 17 odst. 2 a 3 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33

(2022/C 143/10)

Toto oznámení se zveřejňuje v souladu s čl. 17 odst. 5 nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33 ([1]).

OZNÁMENÍ O SCHVÁLENÍ STANDARDNÍ ZMĚNY, KTERÝM SE MĚNÍ JEDNOTNÝ DOKUMENT

Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros

PGI-GR-A0873-AM01

Datum oznámení: 31. 12. 2021

POPIS A DŮVODY SCHVÁLENÉ ZMĚNY

1. **Doplnění znění, které uvádí, že pro výrobu červeného a bílého vína ze zaschlých hroznů se hrozny musí nechat schnout po dobu 10 až 15 dnů.**

   Důvod: Tato doba je nutná k tomu, aby hrozny, které jsou v době sklizně již přezrálé (obsah cukru vyšší než 270 g/l), dosáhly požadovaného obsahu cukru (350-370 g/l) a současně si zachovaly další vlastnosti, jako je neporušenost, dobrý stav a šťavnatost, které umožní jejich snadné lisování a výrobu dostatečného množství hroznové šťávy.

   Byl změněn oddíl „Enologické postupy“.

2. **Nahrazení písmena b) v oddílu „Zvláštní enologické postupy“**

   Písmeno b) „Zvláštní enologické postupy“ v oddílu „Enologické postupy“ bylo nahrazeno tímto:

   „b) Réva se prořezává řezem typu Gobelet nebo jednoduchým či dvojitým kordonovým řezem za použití trvalého kordonového řezu nebo nahrazení tažně.“

   Důvod: pěstování vína na Athosu se datuje do 10. století n. l., kdy pěstitelé vinné révy původně prořezávali keře do tradičních tvarů, například řezem typu Gobelet, ale rovněž do volnějších tvarů (mimo jiné vedli révu za pomoci stínicích treláží nebo ji pěstovali na konstrukcích nízko nad zemí atd.). S rozvojem mechanizace při pěstování vinné révy došlo k zavedení modernějších a účinnějších systémů vedení, jako je kordonový řez typu Royat – trvalý kordonový řez v sušších nezavlažovaných oblastech nebo Guyotův řez s náhradním tažněm v úrodnějších, zavlažovaných oblastech. Vzhledem ke staré tradici pěstování vína je řez typu Gobelet (navzdory své nižší produktivitě) přirozeně stále úspěšně využíván v různých částech Athosu, rovněž proto, že s ohledem na zvláštní duchovní poslání této oblasti nepředstavuje obchodní hodnota hlavní prioritu.

   Bod týkající se „Zvláštních enologických postupů“ v oddílu „Enologické postupy“ byl nahrazen tímto:

3. **Nové odrůdy doplněné ke směsi odrůd pro výrobu bílého vína a vína ze zaschlých hroznů**

   a) U bílého vína (suché, polosuché, sladké) byly ke směsi odrůd přidány bílé moštové odrůdy Malagouzia a Muscat of Alexandria v jakémkoli poměru.

   b) U vína ze zaschlých hroznů byly ke směsi odrůd přidány bílé moštové odrůdy Malagouzia a Muscat of Alexandria v jakémkoli poměru.

   Důvod: Po roce 1990 se Malagouzia stala intenzivně pěstovanou odrůdou vinné révy a byla poprvé ve velké míře vysazována na sousedním poloostrově Sithonia. Brzy se stala jednou z nejoblíbenějších odrůd na řeckých vinicích a na Athosu se pěstuje již patnáct let. Jedná se o vitální, produktivní odrůdu. Vzhledem k tomu, že je citlivá na plíseň šedou a nadbytečnou vlhkost, je pěstována ve středních až vyšších polohách vinic, obvykle na svažitém terénu, kde je lepší odvodnění. Právě tyto podmínky jsou typické pro Athos, kde je pěstování této odrůdy věnována mimořádná

([1]) Úř. věst. L 9, 11.1.2019, s. 2.

pozornost, včetně hnojení, zavlažování a defoliace, která se provádí v létě (odstraňování oček a listů). Odrůda Malagouzia se buď používá samostatně, nebo v kombinaci s jinými odrůdami s odlišnými vlastnostmi (např. Asyrtiko) při výrobě suchých, polosuchých a sladkých bílých vín. Vína se vyznačují mírnou kyselostí a převládajícím limetkovým a broskvovým aromatem, pokud je vinná réva pěstována na pozemcích v blízkosti moře, v případě, kdy se vinice nacházejí ve vyšších polohách, tato aromata doprovázejí tóny bazalky a dalších aromatických bylin.

Odrůda Muscat of Alexandria se pravděpodobně dostala na Athos po roce 1922, kdy s sebou tuto odrůdu přivezli uprchlíci a vysadili ji zejména v severním Řecku a na ostrově Limnos. V roce 1934 klášterní kněz Eulogios Kourilas napsal, že klášter Velká Lavra se může chlubit „báječnou Alexandrinou“. Do kláštera Simonos Petras byly dodávány nejen hrozny z jeho pozemků na ostrově Limnos (v letech, kdy sklizeň hroznů na Athosu nepostačovala pro potřeby mnichů), ale rovněž rozmnožovací materiál. K oficiální registraci této odrůdy došlo v roce 1960. Vzhledem k tomu, že byla na poloostrově Athos pěstována zhruba sto let, dokonale se přizpůsobila specifickému klimatu ostrova.

Této odrůdě se daří na středně těžkých, písčito-jílovitých půdách Athosu, jejichž hodnota pH je 6–8. Je průměrně vitální, produktivní a odolná vůči suchu a plodí velké hrozny se světle žlutou slupkou. Sklizeň začíná v období od konce srpna do 10. září v závislosti na daném roce. V průměru tato odrůda na vinicích Athosu dozrává o něco dříve než v jiných částech Řecka, v nichž je pěstována.

Z odrůdy Muscat of Alexandria jsou vyráběna vína světle žluté barvy se zlatými a zelenými odlesky, v jejichž aromatech převládá růže, jasmín, peckoviny a hroznové víno, s tóny máty. Tato vína jsou střední plnosti a kyselá s dlouhou (středně dlouhou+) dochutí, za niž vděčí svému bohatému aromatickému potenciálu. Vzhledem ke své střední plnosti a kyselosti jsou tato vína používána ve směsích s jinými odrůdami, například Asyrtiko, které mají vyšší obsah kyselin. Jejich potenciál zrání s výjimkou vzácných případů nepřesahuje čtyři roky, a jsou tedy určena ke konzumaci jako mladá.

Byly změněny oddíly „Povolené moštové odrůdy“ a „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ doplněním informací v kapitolách „Údaje o zeměpisné oblasti“, „Údaje o produktu“ a „Příčinná souvislost“.

4. **Nové odrůdy doplněné ke směsi odrůd pro výrobu červeného vína, růžového vína, červeného likérového vína a vína ze zaschlých hroznů**

a) U červeného vína (suché, polosuché, sladké) byly ke směsi odrůd přidány červené odrůdy Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko a Hamburg Muscat v jakémkoli poměru.

b) U růžového vína (suché a polosuché) byly ke směsi odrůd přidány červené odrůdy Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko a Hamburg Muscat v jakémkoli poměru.

c) U červeného likérového vína byly ke směsi odrůd přidány červené odrůdy Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko a Hamburg Muscat v jakémkoli poměru.

d) U vína ze zaschlých hroznů byly ke směsi odrůd přidány červené odrůdy Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko a Hamburg Muscat v jakémkoli poměru.

Důvod: Merlot a Cabernet Franc, které jsou mezinárodními polyvalentními odrůdami, jsou již na hoře Athos pěstovány několik let a zatím se velmi úspěšně přizpůsobily jejím půdním a klimatickým podmínkám. Hrozny dobře zrají a získávají jednotnou barvu a vyváženou koncentraci cukrů. Vína vyrobená z hroznů odrůdy Merlot se vyznačují tmavě červenou barvou, plným tělem a vysokým obsahem alkoholu, zatímco vína z odrůdy Cabernet Franc mají vysoký obsah tříslovin, dobrý obsah alkoholu a jsou vhodná k dlouhodobé archivaci. Agiorgitiko je polyvalentní řecká odrůda. V Řecku začala být pěstována poměrně nedávno a ukázalo se, že si v oblasti Chalkidiki, a zejména na Athosu, dobře uchovává své vlastnosti. Jedná se o produktivní a aromatickou odrůdu, z níž se vyrábějí vína vyznačující se jemnými třísloninami, a která tak obohacuje (společně s odrůdou Hamburg Muscat) směs odrůd používaných k výrobě červených vín s CHZO „Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros“, v nichž převládají robustnější odrůdy s vyšším obsahem tříslovin. Poslední odrůdou je odrůda Hamburg Muscat, která se pěstuje po celém Řecku. Poslední odrůdou je odrůda Hamburg Muscat, která se pěstuje po celém Řecku. Na Athosu se většinou používá při výrobě suchých a polosuchých růžových vín a polosuchých a sladkých červených vín a červených vín ze zaschlých hroznů. Tato odrůda se vyznačuje nižšími výnosy, než je v této oblasti obvyklé, a vyrábí se z ní speciální vína s vysokým obsahem alkoholu, velmi jemnými třísloninami a příjemnou aromatickou dochutí.

Byly změněny oddíly „Povolené moštové odrůdy“ a „Souvislost se zeměpisnou oblastí“ doplněním informací v kapitolách „Údaje o zeměpisné oblasti“, „Údaje o produktu“ a „Příčinná souvislost“.

5. **Doplnění tradičního výrazu „Nama“**

Důvod: „Nama“ je název sladkého červeného vína (ze zaschlých hroznů nebo likérového vína), které se tradičně používá při sloužení mše svaté. Jedná se o druh vína, který se vyrábí zvláštním postupem a vyznačuje se nízkou kyselostí a nízkým obsahem alkoholu a který se na Athosu tradičně vyrábí již po celá staletí.

Byl změněn oddíl „Tradiční názvy“.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

1. **Název (názvy)**

Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros

2. **Typ zeměpisného označení:**

CHZO – chráněné zeměpisné označení

3. **Kategorie výrobků z révy vinné**

1. Víno

3. Likérové víno

15. Víno ze zaschlých hroznů

4. **Popis vína (vín)**

1. *Suché červené víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: tmavě červené barvy s rubínovými odlesky.

Buket: intenzivní aroma lesního ovoce a koření s tóny vanilky nebo tabáku v závislosti na době, po kterou zrálo.

Chuť: na patře je plné, s výtečnou strukturou, dobrou kyselostí a lahodnými třísloviny.

— Celkový minimální obsah alkoholu: 11,0 % obj.

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,5 % obj.

— Celkový obsah cukru (g/l): max. 9,0

— Maximální celková kyselost: 7,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr.

— Maximální obsah alkoholu musí být v souladu s hodnotami stanovenými v příslušných právních předpisech EU.

— Je-li obsah cukru vyšší než 4 g/l, použijí se pravidla přílohy III části B nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	4,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	150

2. *Polosuché červené víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: tmavě červené barvy s rubínovými odlesky.

Buket: lahodné aroma červeného ovoce (třešeň, višeň).

Chuť: ovocná a jemná v ústech, se sametovou strukturou a lahodnou dochutí.

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,5 % obj.

— Celkový obsah cukru (g/l): min. 4,5 – max. 17,5

— Maximální celková kyselost: 7,0 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr.

— Maximální obsah alkoholu musí být v souladu s hodnotami stanovenými v příslušných právních předpisech EU.

— Je-li obsah cukru vyšší než 12 g/l, použijí se pravidla přílohy III části B nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33.

— Maximální povolený obsah oxidu siřičitého je 200 miligramů na litr u červených vín, která obsahují nejméně 5 gramů cukru vyjádřeného jako součet glukózy a fruktózy na litr (v souladu s odchylkou stanovenou v příloze I části B nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/934).

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	200

3. *Sladké červené víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: tmavě červená barva s purpurovými, rubínovými, fialovými nebo modravými odlesky, která někdy přechází během zrání do cihlově červené.

Buket: komplexní a intenzivní aroma s převládajícími tóny medu a sušeného ovoce.

Chuť: bohatá a sladká na patře, s vyváženou kyselostí.

— Celkový minimální obsah alkoholu: 15,0 % obj.

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,5 % obj.

— Celkový obsah cukru (g/l): min. 45

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr.

— Maximální obsah alkoholu musí být v souladu s hodnotami stanovenými v příslušných právních předpisech EU.

— Maximální povolený obsah oxidu siřičitého je 300 miligramů na litr u sladkých vín s celkovým minimálním obsahem alkoholu v procentech objemových 15 % a obsahem cukru 45 g/l (v souladu s odchylkou stanovenou v příloze I části B nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/934).

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	300

4. *Suché růžové víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: světle růžová barva, někdy s oranžovými odlesky.

Buket: vůně červeného ovoce a růží, rovněž však se zelenými tóny (papriky) v závislosti na použité odrůdě.

Chuť: buket se promítá do chuti, která je dlouhotrvající, lahodná a ovocná, s osvěžující kyselostí.

— Celkový minimální obsah alkoholu: 11,0 % obj.

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,0 % obj.

— Celkový obsah cukru (g/l): max. 9,0

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr.

— Maximální obsah alkoholu musí být v souladu s hodnotami stanovenými v příslušných právních předpisech EU.

— Je-li obsah cukru vyšší než 4 g/l, použijí se pravidla přílohy III části B nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	200

5. *Polosuché růžové víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: barva je tmavě růžová nebo oranžová v závislosti na extraktivnosti.

Buket: typické aroma sladkého červeného ovoce (jahody, maliny a třešně).

Chuť: středně plná, krémovitá a celkově harmonická díky mírné kyselosti vyvážené sladkou chutí.

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,0 % obj.

— Celkový obsah cukru (g/l): min. 4,5 – max. 17,5

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr.

— Maximální obsah alkoholu musí být v souladu s hodnotami stanovenými v příslušných právních předpisech EU.

— Je-li obsah cukru vyšší než 12 g/l, použijí se pravidla přílohy III části B nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33.

— Maximální povolený obsah oxidu siřičitého je 250 miligramů na litr u růžových vín, která obsahují nejméně 5 gramů cukru vyjádřeného jako součet glukózy a fruktózy na litr (v souladu s odchylkou stanovenou v příloze I části B nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/934).

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	250

6. *Suché bílé víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: víno je čiré, jasně žluté bary se zelenými odlesky.

Buket: ve vůni převažuje citrusové ovoce a ovoce s bílou dužninou (broskev, jablko).

Chuť: typicky čerstvá a vyvážená s dlouhou dochutí.

— Celkový minimální obsah alkoholu: 11,0 % obj.

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,0 % obj.

— Celkový obsah cukru (g/l): max. 9,0

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr.

— Maximální obsah alkoholu musí být v souladu s hodnotami stanovenými v příslušných právních předpisech EU.

— Je-li obsah cukru vyšší než 4 g/l, použijí se pravidla přílohy III části B nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33.

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	200

7. *Polosuché bílé víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: jasná zlatožlutá barva.

Buket: vůně je živá a ovocná s převažujícími květinovými tóny.

Chuť: kulatá, výrazně kyselá s dobrou strukturou na patře.

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,0 % obj.

— Celkový obsah cukru (g/l): min. 4,5 – max. 17,5

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr.

— Maximální obsah alkoholu musí být v souladu s hodnotami stanovenými v příslušných právních předpisech EU.

— Je-li obsah cukru vyšší než 12 g/l, použijí se pravidla přílohy III části B nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/33.

— Maximální povolený obsah oxidu siřičitého je 250 miligramů na litr u bílých vín, která obsahují nejméně 5 gramů cukru vyjádřeného jako součet glukózy a fruktózy na litr (v souladu s odchylkou stanovenou v příloze I části B nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/934).

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	250

8. *Sladké bílé víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: žlutá barva se zelenými odlesky, která může zráním vína ztmavnout na sytě žlutou barvu.

Buket: komplexní a intenzivní vůně s ovocnými, květinovými nebo sladkými kořeněnými tóny v závislosti na použitých odrůdách.

Chuť: vyvážená a sladká chuť, na patře plná, s dlouhou aromatickou dochutí.

— Celkový minimální obsah alkoholu: 15,0 % obj.

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 10,0 % obj.

— Celkový obsah cukru (g/l): min. 45

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr.

— Maximální obsah alkoholu musí být v souladu s hodnotami stanovenými v příslušných právních předpisech EU.

— Maximální povolený obsah oxidu siřičitého je 300 miligramů na litr a celkový minimální obsah alkoholu v procentech objemových přesahuje 15 % (v souladu s odchylkou stanovenou v příloze I části B nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/934).

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	11
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	18
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	300

9. *Červené likérové víno*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: tmavě purpurová barva s rubínovými odlesky.

Buket: výrazná vůně ořechů, sušeného červeného ovoce, medu, vosku a hořké čokolády.

Chuť: živá, výrazná a plná na patře, vyvážená, sladká.

— Maximální skutečný obsah alkoholu: 22,0 % obj.

— Celkový minimální obsah alkoholu: 17,5 % obj.

— Minimální obsah cukru: min. 221 g/l v moštu

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr.

— Maximální obsah alkoholu musí být v souladu s hodnotami stanovenými v příslušných právních předpisech EU.

— Maximální povolený obsah oxidu siřičitého u likérových vín je 200 miligramů na litr a obsah cukru je minimálně 5 gramů na litr (v souladu s odchylkou stanovenou v příloze I části B nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/934).

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	15
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	20
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	200

10. *Bílé víno ze zaschlých hroznů*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: tmavě žlutá barva s kávově zabarvenými odlesky v závislosti na době, po kterou víno zrálo.

Buket: komplexní vůně, v níž se sladké koření, jako je skořice a růže, snoubí se sušeným ovocem, například meruňkami a rozinkami.

Chuť: jemná a sladká s osvěžující kyselostí a velmi dobrou strukturou.

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 16,0 % obj.

— Minimální celkový obsah cukru (g/l): 45

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr.

— Maximální obsah alkoholu musí být v souladu s hodnotami stanovenými v příslušných právních předpisech EU.

— Maximální povolený obsah oxidu siřičitého u sladkých vín vyrobených ze zaschlých hroznů je 400 miligramů na litr a jejich obsah zbytkového cukru vyjádřený jako cukr je alespoň 45 g/l (v souladu s odchylkou stanovenou v příloze I části B nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/934).

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr
Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	30
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	400

11. *Červené víno ze zaschlých hroznů*

STRUČNÝ SLOVNÍ POPIS

Vzhled: tmavá karamelová barva s odlesky červeného korálu.

Buket: komplexní vůně sušeného ovoce – fíků, meruněk, rozinek – a sladkého koření.

Chuť: komplexní plná chuť na patře, vyvážená a sladká, s tóny sušeného ovoce, jako jsou meruňky a fíky.

— Minimální přirozený obsah alkoholu: 16,0 % obj.

— Minimální obsah cukru: 140 g/l

— Maximální celková kyselost: 7,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr.

— Maximální obsah alkoholu musí být v souladu s hodnotami stanovenými v příslušných právních předpisech EU.

— Maximální povolený obsah oxidu siřičitého u sladkých vín vyrobených ze zaschlých hroznů je 400 miligramů na litr a jejich obsah zbytkového cukru vyjádřený jako cukr je alespoň 45 g/l (v souladu s odchylkou stanovenou v příloze I části B nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/934).

Obecné analytické vlastnosti	
Maximální celkový obsah alkoholu (v % objemových)	
Minimální skutečný obsah alkoholu (v % objemových)	9
Minimální celková kyselost	3,5 g/l, vyjádřeno v gramech kyseliny vinné na litr

Maximální obsah těkavých kyselin (v miliekvivalentech na litr)	30
Maximální celkový obsah oxidu siřičitého (v miligramech na litr):	400

5. **Enologické postupy**

5.1. *Zvláštní enologické postupy*

1. Způsob vedení révy

Pěstitelská technika

Réva se prořezává řezem typu Gobelet nebo jednoduchým či dvojitým kordonovým řezem za použití trvalého kordonového řezu nebo nahrazení tažně.

2. Produkce bílých vín a bílých vín ze zaschlých hroznů

Omezení týkající se enologických postupů

a) Bílá vína

Bílé víno CHZO „Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros“ se vyrábí s využitím moderních vinařských technik. Teplota během alkoholového kvašení nepřesahuje 20 °C.

b) Bílá vína ze zaschlých hroznů

Hrozny se sklízejí přezrálé (obsah cukru >270 g/l) a poté jsou ponechány na slunci po dobu 10 až 15 dnů, která je potřebná k dosažení požadovaného obsahu cukru 350–370 g/l. Hrozny se poté lisují za účelem získání moštu a následuje alkoholové kvašení při regulované teplotě 16–18 °C.

3. Výroba červených vín, červených vín ze sušených hroznů, červených likérových vín a růžových vín

Omezení týkající se enologických postupů

a) Červená vína

Červené víno CHZO „Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros“ se vyrábí tradičními metodami výroby červených vín.

b) Červená vína ze zaschlých hroznů

Hrozny se sklízejí přezrálé (obsah cukru >270 g/l) a poté jsou ponechány na slunci po dobu 10 až 15 dnů, která je potřebná k dosažení požadovaného obsahu cukru 350–370 g/l. Hrozny se poté lisují a jsou umístěny do kvasného tanku, kde probíhá alkoholové kvašení při regulované teplotě 20-22 °C.

c) Červená likérová vína

Po odstopkování a lehkém lisování jsou hrozny umístěny do kvasného tanku, kde je zahájeno alkoholové kvašení. Alkoholové kvašení probíhá při regulované teplotě 20–22 °C. Víno je odděleno od matolin, jakmile získá požadované organoleptické vlastnosti. Poté se přidá neutrální alkohol vinného původu s obsahem alkoholu alespoň 96 % obj. s cílem zastavit alkoholové kvašení a filtrací se odstraní kvasinky.

d) Růžová vína

Růžové víno CHZO „Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros“ se vyrábí s využitím moderních vinařských technik. Teplota během alkoholového kvašení nepřesahuje 20 °C.

4. Zvláštní enologické postupy používané při výrobě vín

Zvláštní enologický postup

a) Při výrobě polosuchých, polosladkých a sladkých vín je slazení povoleno v souladu s příslušnými ustanoveními (příloha I části D nařízení Komise v přenesené pravomoci (EU) 2019/934).

b) Likérové víno se vyrábí z hroznů, které prošly částečným kvašením a jejichž přirozený obsah alkoholu v procentech objemových je alespoň 12 %, nebo z vína, případně ze směsi obou produktů, do nichž byl přidán neutrální alkohol vinného původu buď samotný, nebo ve směsi, včetně alkoholu získaného destilací sušených hroznů se skutečným obsahem alkoholu alespoň 96 % objemových nebo vína anebo destilátu ze sušených hroznů se skutečným obsahem alkoholu nejméně 52 % objemových a nejvýše 86 % objemových.

c) Víno ze zaschlých hroznů se vyrábí z hroznového moštu ponechaného na slunci nebo ve stínu po dobu 10 až 15 dnů za účelem částečné dehydratace. Tento mošt musí být vinifikován bez přídavku – před zahájením, v průběhu nebo po ukončení alkoholového kvašení – moštu nebo rektifikovaného moštového koncentrátu nebo alkoholu zemědělského původu anebo destilátu a aniž se mošt ze zaschlých hroznů jakýmkoli způsobem zahušťuje. Obsah cukru a alkoholu konečného produktu pochází výlučně z vinifikovaných hroznů.

5.2. *Maximální výnosy*

1. Maximální výnosy v hektolitrech konečného produktu na hektar

96 hektolitrů na hektar

2. Maximální výnosy v kilogramech hroznů na hektar

12 000 kg hroznů/ha

6. **Vymezená zeměpisná oblast**

Vymezená oblast produkce vín CHZO „Άγιο Όρος / Agio Oros“, která se nachází v nadmořské výšce 10 až 400 metrů, zahrnuje autonomní stát Athos a sousední lokalitu Ouranoupoli v obci Stageira-Akanthos (region Chalkidiki).

7. **Hlavní moštové odrůdy**

Cabernet Franc N

Cabernet sauvignon N

Chardonnay B

Grenache rouge N

Merlot N

Sauvignon Blanc B

Syrah N

Agiorgitiko N

Athiri B

Asyrtiko B

Limnio N

Malagouzia B

Muscat of Alexandria B

Hamburg Muscat N

Xinomavro N – Xinogaltso, Popolka, Mavro Naoussa

Roditis Rs – Alepou

8. **Popis souvislostí**

8.1. *Historické, kulturní a sociální souvislosti*

1. Historická souvislost

Pěstování vinné révy bylo na Athosu dobře rozvinuté, jak dokazuje písemné svědectví mnichů. Řada odkazů na pěstování vinné révy je uvedena v knize napsané Eulogiem Kourilasem Lauriotisem, klášterním knězem. Rozsah pěstování vinné révy kláštery na Athosu, z nichž všechny mají dodnes svá vlastní vinařství, dokládají historické záznamy. Stojí za zmínku, že každý klášter vyráběl každý rok přibližně 80–100 tun vína. Kromě dvaceti klášterů se na Athosu rovněž nacházejí různé dependence, například svaté *skites* nebo asketické příbytky a kelije, které pěstují vlastní révu a mají svou vlastní spotřebu vína. Tradičně pěstovanými odrůdami v této oblasti jsou Limnio, Fokianos, Mavroudi, Roditis a Muscat of Alexandria. Cizí odrůdy, jako je Merlot, Cabernet Sauvignon a Syrah, jsou zde pěstovány od 90. let 20. století. Kromě toho zde byly v posledních patnácti letech nově vysazeny odrůdy Malagouzia, Agiorgitiko, Hamburg Muscat a Cabernet Franc. Tyto odrůdy se velmi dobře přizpůsobily místním podmínkám a nyní jsou z nich vyráběna výtečná vína, která jsou pro danou oblast typická.

Zakládání klášterů na Athosu umožnilo organizované pěstování vinné révy a rozsáhlou produkci vína. Obchodní „úmluva“ z roku 972 n. l. nejprve stanovila pravidla pro obchodování s vínem v rámci Athosu, nicméně obchod s klášterními víny se brzy začal uskutečňovat i za jeho hranicemi. V následujícím tisíciletí plnily kláštery v mnoha částech Řecka funkci strážců vinohradnictví a v rámci této role provozovaly dobře fungující vinařství.

2. Historická souvislost týkající se likérových vín a vín ze zaschlých hroznů

Likérová vína a vína ze zaschlých hroznů byla v této oblasti tradičně pěstována již před tisíci lety, kdy mniši kromě suchých vín vyráběli rovněž významné množství sladkého vína. Toto víno bylo jediným vínem, které se podávalo k jídlům na významných křesťanských slavnostech a oslavách.

Vysoké teploty a vysoký počet hodin slunečního osvitu v této oblasti podporují hromadění cukrů v hroznech, což jim dodává náležitý obsah alkoholu a aromatické složky nezbytné k výrobě kvalitních likérových vín a vín ze zaschlých hroznů.

Časem se tato vína proslavila i mimo oblast produkce a získala si věhlas po celém Řecku díky své kvalitě a jedinečným organoleptickým vlastnostem.

Zhruba před dvaceti lety místní vinařství zahájila systematickou produkci a distribuci těchto vín s využitím tradičních technik v kombinaci s moderní technologií.

V tomto období se pověst vín dále šířila a jejich názvy se staly neodlučitelně spjaty s oblastí produkce, neboť tato vína vděčí za své specifické vlastnosti použitým odrůdám v kombinaci s půdními a klimatickými podmínkami a výrobní metodou.

3. Kulturní, sociální a hospodářské vazby

Již od starověku jsou vinná réva a víno neodmyslitelně spjaté s kulturním, společenským a hospodářským životem místních obyvatel. Tato vazba existuje dodnes, o čemž svědčí akce a konference pořádané za účelem propagace vína, jakož i místních kulturních tradic. Vína ze zaschlých hroznů a likérová vína hrají jedinečnou roli na některých sociálních, kulturních a náboženských událostech.

8.2. *Zeměpisné prostředí*

1. Zeměpisné prostředí a zeměpisný původ

Vinařská oblast, v níž lze pěstovat víno s CHZO „Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros“, se nachází v rámci správních hranic poloostrova Athos. Vinice se většinou nacházejí v blízkosti moře nebo na svazích do nadmořské výšky 400 metrů. Půdy mají dobré hodnoty pH a jsou středně těžké, obvykle písčito-jílovité a jílovito-písčité a v některých místech písčito-hlinité, bez nadměrné slanosti, s vysokým obsahem železa, mědi a hořčíku a s dostatečným obsahem fosforu a manganu.

Z geologického hlediska je poloostrov Athos pokračováním geologického útvaru Rodopy s převažující metamorfovanou krystalickou horninou (rula, nefrit, vápenec, krystalický vápenec a mramor) a sopečnou horninou (žula, granodiority a ofiolity).

Z hlediska morfologie se vyznačuje příkrými svahy podél pobřeží, vrásami a přítomností hory Athos, která se prudce zvedá jako pyramida do nadmořské výšky 2 033 metrů nad mořem. Podnebí poloostrova Athos je utvářeno tímto členitým reliéfem společně se svažitým pobřežím a mořskými proudy na jeho jižním cípu.

Podle meteorologických údajů z meteorologických stanic Arnaia, Neos Marmaras a Stratoni se podnebí Athosu pohybuje od pobřežního středomořského v nízkých polohách přes kontinentální středomořské ve vyšších polohách po vlhké kontinentální v horách. Toto středomořské podnebí, které přechází mezi různými typy, se vyznačuje mírnými zimami a chladnými léty. Jak nížinné, tak horské oblasti se těší mikroklimatu, ve kterém jsou škodlivé mrazy a příliš vysoké teploty vzácné.

Nejteplejšími měsíci jsou červenec a srpen, kdy průměrné nejvyšší teploty během dne dosahují kolem 31 °C. Nejchladnějšími měsíci jsou leden a únor, kdy průměrné denní teploty dosahují kolem 8 °C, což však nezpůsobuje žádné problémy, neboť průměrné nejnižší teploty zůstávají nad 0 °C.

Průměrný roční úhrn srážek je 470 mm (v nížinách) až 850 mm (v horských oblastech) a měsíci s největším úhrnem srážek jsou říjen až duben.

Větry v oblasti vanou převážně ze severu až severovýchodu, s výjimkou léta, kdy převažují větry z jihu. Výjimečným rysem podnebí Chalkidiki je, že přestože leží v severním Řecku, nachází se ve stejném teplotním pásmu vymezeném izotermami nejvyšších a nejnižších teplot jako jižně položené oblasti, např. Messinia, Etoloakarnania a Attica, díky své výrazné expozici vůči Egejskému moři (630 km pobřeží).

2. Zeměpisné prostředí a zeměpisný původ – likérové víno a víno ze zaschlých hroznů

Svažitý terén, suché a lehké písčité půdy v kombinaci s místním středomořským klimatem vyznačujícím se mírnými zimami, chladnými vzdušnými proudy a vysokou mírou slunečního svitu v létě vytvářejí ideální podmínky pro pěstování hroznů vyšší kvality, které dozrávají dříve, mají vyšší obsah cukru a lepší barvu, dobré fenolické zrání a vysoký obsah alkoholu, což jsou základní enologické vlastnosti umožňující výrobu likérového vína nebo vína ze zaschlých hroznů.

Vysoké teploty na konci léta, které podporují zrání hroznů, tvoří společně s vysokou mírou slunečního svitu ideální podmínky pro výrobu vín ze zaschlých hroznů a likérových vín vynikající jakosti s velkou obchodní hodnotou.

8.3. *Údaje o produktu*

1. Údaje o produktu

Víno s CHZO „Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros“ vděčí za své specifické vlastnosti klimatickým podmínkám a různým typům půd oblasti v kombinaci s pěstovanými druhy vinné révy, metodami používanými k vedení révy a vinařskými technikami.

2. Údaje o produktu pro kategorii „víno“

Bílá vína s CHZO „Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros“ mají světle žlutou barvu se zelenými odlesky nebo intenzivně zlatožlutou barvu, pokud víno zrálo v dubových sudech. Jejich aromata se liší podle typu, odrůdy a doby zrání, jsou pro ně však typické tóny exotického a letního ovoce, jasmínu, citrusů a vanilky. Vína jsou v ústech plná s osvěžující kyselostí a mají komplexní, bohatou chuť a dlouhou dochuť v závislosti na způsobu jejich výroby.

Červená vína CHZO „Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros“ mají sytě červenou barvu s modravými odlesky a aroma červeného ovoce, koření, sušeného ovoce a vanilky. Díky ideálním klimatickým podmínkám, jež v oblasti panují a zajišťují dobrou technologickou a fenolickou vyzrálost, je tělo těchto vín dobře strukturované, chuť vyvážená a třísloviny lahodné.

Růžová vína CHZO „Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros“ mají růžovou nebo rubínovou až světle červenou barvu s modravými nebo oranžovými odlesky a aroma červeného ovoce. Vyznačují se svěžestí, vyváženou chutí a kyselostí.

3. Údaje o produktu pro likérová vína a vína ze zaschlých hroznů

V případě červených a bílých vín ze zaschlých hroznů s CHZO „Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros“ se hrozny na vinici sklízí v pokročilé fázi zrání a poté jsou ponechány na slunci po dobu 10 až 15 dnů, aby získaly větší koncentraci cukrů. Alkoholové kvašení je pomalé a samo se zastavuje, přičemž zanechává dostatečné množství zbytkového cukru, který vínu dodává jeho charakteristickou sladkou chuť. Víno zraje v dubových sudech po dobu 1–2 let, což mu dodává bohaté, jemné tělo a komplexní chuť. Převažuje vůně koření, sušeného ovoce a ořechů, fíků, rozinek a meruněk.

U likérových vín CHZO „Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros“ se postup nepatrně liší. V letech, kdy jsou příhodné klimatické podmínky, se hrozny nechávají na vinných keřích přezrát, aby se zvýšil jejich obsah cukru, a alkoholové kvašení se přeruší přidáním alkoholu s cílem získat požadovaný obsah alkoholu. Obvykle se jedná o červená vína s nízkým až středním obsahem alkoholu, která jsou v ústech hutná a krémovitá a mají výraznou vůni, v níž převažují aromata rozinek, hořké čokolády a sušeného ovoce.

8.4. *Příčinná souvislost*

1. Příčinná souvislost

Vína s CHZO „Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros“ vděčí za svou jedinečnost specifickým vlastnostem oblasti (půda, klima a účinek větru v létě) a rovněž pěstovaným odrůdám a používaným pěstebním technikám.

2. Příčinná souvislost pro kategorii „víno“

Všechny odrůdy se oblasti Athosu výborně přizpůsobily a vznikají z nich vína vyznačující se širokou škálou aromat, která jsou pro danou oblast typická, a plnou a vyváženou chutí. V důsledku xerotermních podmínek, které v regionu panují, společně s typem půd hrozny dozrávají od poloviny srpna do poloviny září v závislosti na odrůdě.

Kromě v této oblasti tradičně pěstovaných bílých moštových odrůd (Roditis, Asyrtiko, Athiri) a cizích odrůd, které byly s úspěchem vyzkoušeny (Chardonnay a Sauvignon Blanc), se prostředí dané oblasti rovněž dobře přizpůsobila nedávno vysazená odrůda Malagouzia. Vzhledem k tomu, že je citlivá na nadbytečnou vlhkost, je pěstována ve středních až vyšších polohách vinic. Hrozny dozrávají na konci srpna, což dodává vínům vysoký obsah alkoholu, dobrou kyselost a aromata tropického ovoce, citrusů (zejména limetky) a bazalky.

Červené moštové odrůdy se pěstují v nejsvažitějších částech vinic, aby se zajistilo lepší odvodnění. V důsledku toho vinná réva zadržuje méně vody, což umožňuje lepší alkoholové a fenolické zrání hroznů. Vína vyprodukovaná na písčitých půdách mají jemné aroma, zatímco vína z půd s vysokým podílem jílu mají výrazné fenolické vlastnosti.

Červená moštová odrůda tradičně používaná k výrobě vína „Ἅγιο Ὄρος / Agio Oros“ je Limnio, která je rovněž považována za nejstarší registrovanou řeckou odrůdu. Vedle odrůdy Limnio je však poměrně rozšířené pěstování odrůd Xinomavro, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge a Syrah, z nichž se vyrábějí vysoce kvalitní třísloviná červená vína s vysokým obsahem alkoholu a dlouhou dochutí. V posledních letech byly rovněž testovány doplňkové odrůdy jako Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko a Hamburg Muscat. Vína vyprodukovaná z těchto odrůd mají dobrou strukturu a intenzivní odrůdová aromata červeného ovoce. Hrozny začínají dozrávat ve druhé polovině srpna v případě odrůd Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge a Cabernet Franc, zatímco odrůdy Syrah, Limnio, Agiorgitiko, Xinomavro a Hamburg Muscat dozrávají během prvních deseti zářijových dnů.

Odrůda Merlot dodává vínům vysoký obsah alkoholu, jemné třísloviny a vůni třešní a malin, zatímco odrůda Cabernet Franc, která dozrává později, vínům zajišťuje robustní strukturu, sytou barvu a vhodnost k archivaci. Z odrůdy Cabernet Franc se vyrábějí vína s kořeněnými tóny a typickým aroma (zejména drobného červeného ovoce společně s paprikami), dobrou plností a koncentrací a obzvláště vysokým celkovým obsahem antokyaninů.

Odrůda Agiorgitiko zajišťuje vínům vysoký obsah alkoholu, jemné aroma třešní, čokolády a koření a vhodnost ke střednědobé i dlouhodobé archivaci.

Odrůda Hamburg Muscat dodává vínům intenzivní aromata, jež jsou pro tuto odrůdu typická a která připomínají růži. Je pěstována na velmi úrodných, hlubokých půdách, jež hroznům nejlépe umožňují rozvinout jejich organoleptické vlastnosti a barvu, velikost a vůni.

3. Příčinná souvislost pro likérová vína a vína ze zaschlých hroznů

Likérová vína a vína ze zaschlých hroznů vyráběná na Athosu vděčí za svou jedinečnost půdě a zejména klimatickým podmínkám oblasti, v níž jsou pěstovány, jejichž spojení vytváří ideální prostředí. Výroba těchto vín v současnosti představuje zhruba 10–15 % celkové produkce vína dané oblasti.

K výrobě těchto vín lze použít několik moštových odrůd v závislosti na organoleptických vlastnostech, které si vinaři přejí dodat svému produktu. Mezi nejčastěji používané odrůdy patří odrůdy vysoce aromatické, jako je Malagouzia a Hamburg Muscat, zatímco z tradičních odrůd se typicky používají červené moštové odrůdy jako Merlot, Limnio, Xinomavro a Grenache Rouge, z nichž se vyrábějí likérová vína nebo vína ze zaschlých hroznů, která mají karamelovou až červenou barvu, bohatou dochuť a komplexní buket sušeného ovoce a sladkého koření.

Tato vína jsou prezentována na vnitrostátních a mezinárodních soutěžích vín.

9. **Další základní podmínky (balení, označování a další požadavky)**

Odchylky

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Společné ministerské rozhodnutí č. 392169/20.10.1999 „Obecná pravidla pro používání výrazu ‚zemské víno' k popisu stolního vína" (vládní věstník, řada II, č. 1985/8.11.99), ve znění společného ministerského rozhodnutí č. 321813/29.8.2007, stanoví v čl. 4 písm. c):

„Výraz ‚zemské víno' se zeměpisným označením oblasti, správního obvodu nebo vinařské oblasti menší, než je správní obvod, jsou oprávněna používat stolní vína, která se vyrábějí ve vinařstvích umístěných v příslušném správním obvodu nebo v sousedních správních obvodech."

Odchylky

Právní rámec:

právní předpisy EU

Typ dalších podmínek:

Odchylka týkající se produkce ve vymezené zeměpisné oblasti

Popis podmínek:

Čl. 5 odst. 1 nařízení Komise (EU) 2019/33 ze dne 17. října 2018, kterým se doplňuje nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) č. 1308/2013, pokud jde o žádosti o ochranu označení původu, zeměpisných označení a tradičních výrazů v odvětví vína, řízení o námitce, omezení použití, změny specifikace výrobku, zrušení ochrany a označování a obchodní úpravu.

Další ustanovení týkající se označování vín

Právní rámec:

Vnitrostátní právní předpisy

Typ dalších podmínek:

doplňující ustanovení týkající se označování

Popis podmínek:

A. Výrazy odkazující na některé výrobní metody

Články 3 a 4 ministerského rozhodnutí č. 280557/9-6-2005 „Definice doby výroby, zrání a uvolnění ke spotřebě vín s označením původu jakosti nejvyšší jakosti a zemských vín, jakož i výrazy, které mají být použity pro jejich označování, pokud jde o způsob nebo metodu výroby" (vládní věstník, řada II, č. 818/15-6-2005) stanoví předpoklady pro použití těchto označení:

— „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ nebo „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (mladé víno),

— „ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ nebo „ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (školení v sudu nebo školené v sudu),

— „ΠΑΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ nebo „ΠΑΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (zrálo v sudu nebo zrání v sudu),

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ nebo „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (vinifikované a školené v sudu nebo vinifikace a školení v sudu),

— „ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ nebo „ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ“ (vinifikace v sudu nebo vinifikováno v sudu).

B. Uvádění ročníku sklizně na etiketě.

Použije-li se na etiketě výraz „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ nebo „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ („nové víno“), musí být uveden ročník sklizně v souladu s čl. 1 odst. 2 ministerského rozhodnutí č. 280557/9-6-2005, kterým se stanoví doba zralosti, zrání a uvádění na trh vín mimořádné kvality, s označením původu a místních vín, jakož i pojmy používané při jejich označování týkající se výrobní metody a přípravy (vládní věstník, řada II, č. 818/15-6-2005).

C. Tradiční výrazy

— Tradiční výrazy v souladu s ministerským rozhodnutím č. 235309/7.2.2002, kterým se schvalují tradiční výrazy pro vína (vládní věstník, řada II, č. 179/19–2002,), které jsou spojeny s označením původu nebo zeměpisným označením.

V souladu s výše uvedeným ministerským rozhodnutím lze na štítcích vín s CHZO „Άγιο Όρος / Agio Oros“ používat tyto tradiční výrazy:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs (bílé víno z bílých hroznů), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir (bílé víno z modrých hroznů), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΩΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris (White from rosé grapes nebo bílé víno z šedých hroznů), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokineli (Kokineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines (víno z kopců), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux (víno ze svahů).

— Tradiční výrazy v souladu s článkem 112 nařízení (EU) č. 1308/2013, které jsou spojeny s označením původu nebo zeměpisným označením.

V souladu s článkem 113 nařízení (EU) č. 1308/2013 a jak je definováno a zaznamenáno v elektronické databázi „e-Ambrosia“, lze, pokud jde o vína s CHZO „Άγιο Όρος / Agio Oros“, používat a chránit následující tradiční názvy, za předpokladu, že jsou dodrženy příslušné podmínky EU a vnitrostátní právní předpisy:

Τοπικός Οἶνος (zemské víno) místo CHZO

Αγρέπαυλη (Agrepavlis), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας (ες) (Ampelonas(es)), Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Cava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) a Νάμα (Nama) pro sladká vína, vína ze zaschlých hroznů a likérová vína.

Odkaz na specifikaci výrobku

http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/TEXNIKOI%20FAKELOI%20OINON%20POP-PGE%20ENGLISH/PGI%202/prodiagrafi_PGEAgio_Oros_201221.pdf